

CROZES HERMITAGE 'DOMAINE DE THALABERT' 2016

HISTOIRE

Le Domaine de Thalabert, propriété de la maison Paul Jaboulet Aîné depuis 1834, est le plus ancien domaine de l'appellation. Le vignoble de Crozes Hermitage est le plus grand des appellations septentrionales et s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme, sur la rive gauche du Rhône. Ancien corps de ferme ayant appartenu à la famille Gounon, la bâtisse et son clos abritent aujourd'hui notre premier refuge de biodiversité LPO, le Clos Gounon.





GÉOLOGIE DU SOL

Domaine d'environ 45 ha sur les basses terrasses du Rhône, caillouteuses et d'origine glaciaire. Les galets roulés emmagasinent la chaleur la journée pour la restituer la nuit.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

• 100% Syrah - 40 à 60 ans.

POTENTIEL DE GARDE

• De 8 à 20 ans.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle, en petites cagettes. Cuvaison environ 4 semaines, avec extractions douces. Elevage en fût de chêne français, dont 20% de bois neuf

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Ce millésime est marqué par des conditions climatiques pour le moins originales. C'est l'année de l'inhabituel, de la nature qui crée un équilibre soyeux et raffiné. L'automne 2015 et l'hiver 2016 sont correctement arrosés, les 400 mm de précipitations sur cette période permettent de remplir les réserves hydriques. Loin d'être rigoureux, les températures sont douces pendant l'hiver 2016, même si on relève quelques gelées favorables à l'assainissement du vignoble. En effet, ce millésime est harmonieux et homogène. Cette proportion provient du contraste entre un printemps pluvieux (qui génère un retard en début d'année) et un été stable qui va permettre un équilibre des vins. Le résultat de ces fluctuations climatiques va résider dans la finesse remarquable des vins de ce millé-











NOTES DE DÉGUSTATION

PAUL JABOULET AÎNÉ

JEB DUNNUCK - 94 POINTS

« Le Crozes Hermitage Domaine de Thalabert 2016 offre un bouquet décoiffant (et classique) de fruits noirs mûrs entremêlés de notes de cuir de selle, poivre, garrigue, et de bacon. Ce vin mûr, ample, structuré, soyeux et d'une pureté remarquable, est déjà complexe et se termine sur une longueur sérieuse. A déguster dans les 10 à 15 ans à venir »

BIODYNAMIE

STPERAY

« Le raisin doit être le fruit de la nature et non de la chimie de synthèse ». C'est forte de cette conviction que Caroline amène depuis une décennie son vignoble vers la biodynamie, en passant par la certification bio en 2016. Une approche qui passe par une compréhension profonde de la nature de la vigne et la rattache à son environnement global, de l'infiniment grand à l'infiniment petit, ainsi qu'aux forces vitales en présence. Les préparations biodynamiques, lien entre tous ces éléments, sont utilisées : La bouse de corne (500), la silice de corne (501) et les plantes récoltées ou cultivées dans notre potager en permaculture. Notre vignoble de l'Hermitage et de Crozes Hermitage sont en biodynamie depuis 2017.